



# ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಹಣ್ಣಿನ ಕಾಯಿರಸ, ಅಪ್ಪೆ ಹುಳಿ..

ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಹಣ್ಣು ಹುಳಿ, ಸಿಹಿ ಮಿಶ್ರಿತವಾಗಿರುವುದು ಹಲವು ಪದಾರ್ಥಗಳ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಪೂರಕ. ಅದರಿಂದ ಕಾಯಿರಸ, ಜಾಮ್, ಅಪ್ಪೆ ಹುಳಿಯನ್ನು ಮಾಡಿ ಸವಿಯಬಹುದು. ಇಲ್ಲಿದೆ ರೆಸಿಪಿ..

■ ಚಿತ್ರಬರಹ: ಆಶಾ ಕೆರೆಗದ್ದೆ

## ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಹಣ್ಣಿನ ಕಾಯಿರಸ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಹಣ್ಣು ಒಂದು ಕಪ್, ಕಾಯಿ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್, ಒಣಮೆಣಸು ಎಂಟುತ್ತು, ಕಡ್ಡೆ ಬೇಳೆ ಎರಡು ಚಮಚ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಒಂದು ಚಮಚ, ಮೆಂತೆ ಒಂದು ಚಮಚ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಕಾಳು ಒಂದು ಚಮಚ, ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ, ಕರಿಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?

ಒಂದು ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಮೆಂತೆ, ಕಡ್ಡೆ ಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಒಣಮೆಣಸು, ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಕಾಯಿ ತುರಿ ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಕೊಳ್ಳಿ. ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ, ತುಂಡು ಮಾಡಿದ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹುರಿದು ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ, ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ, ಕರಿಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿದರೆ ಕಾಯಿರಸ ಸಿದ್ಧ.



## ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಹಣ್ಣಿನ ಅಪ್ಪೆ ಹುಳಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು ?

ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಹಣ್ಣು ಒಂದು ಕಪ್, ಒಣಮೆಣಸು, ಹಸಿಮೆಣಸು ತಲಾ ಒಂದು, ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಎಳ್ಳು, ಇಂಗು, ಉಪ್ಪು.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?

ದ್ರಾಕ್ಷಿಯನ್ನು ಕಿವುಚಿ ರಸವನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ, ಮೆಣಸು, ಎಳ್ಳು, ಇಂಗು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆಯನ್ನು ದ್ರಾಕ್ಷಿ ರಸಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ. ನಂತರ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿದರೆ ಅಪ್ಪೆ ಹುಳಿ ಸವಿಯಲು ರೆಡಿ.